

# 給食管理校外実習に関する学生の意識調査について

山田芳子・福永峰子・梅原頼子・武田恵実

## Survey on the Students' Responses in the Training out of the College for Food Service Management

Yoshiko YAMADA, Mineko FUKUNAGA, Yoriko UMEHARA and Megumi TAKEDA

We Surveyed what kind of experiences the students had acquired during their trainings for the Food Service Management after they joined the practical training out of the College. ( The samples of the students were 42 from 1996 and 36 from 1998, total 76 students )

The results are as follows;

- 1 ) About the training organizations, many students both from '96 and '98 hoped to be trained in the hospitals and 80% of them felt satisfied after their trainings.
- 2 ) About the number of their assigned organizations and the period of their training terms, most of the students thought they were so much appropriate. ( One week and one organization were assigned to every student. )
- 3 ) Students replied that the most difficult problems in the Food Service Management were the nutrition management, next to the personnel and Hygiene Managements.
- 4 ) The knowledges and practises they should study in the College education, after their trainings are;
  - ① The study for the Nutrition, the Nutrition for the patients and the Food Service Management, and technically Mass Serving System, Menu-makings, How-to-Cook Practices, and the Recipes making for the Patients.
  - ② In addition, they realized the necessity for establishing Mass-Food-Serving System, as well as Computerization for the Food Service Management.
- 5 ) The occupations for the Nutritionists were worth while to take for their life works and necessary for the society by utilizing their expertises, both of the students from '96

and '98 thought. However, they lack high skills for cooking and knowledges for Food Service Business. On the other hand, the occupations were awkward, hard-working and cheap-labor occupation.

6) The most favorable images of the nutritionist were;

① person with the high knowledges and techniques for the nutrition, foods and food service business, ② kind and beloved person, ③ leading and decisive person and ④ person with the National Registered Dietitian.

## 1. はじめに

集団給食は特定多数人に対して、継続的に食事を提供するための活動であり、1回 100食以上又は1日 250食以上の食事を提供する施設を「集団給食施設」といい、栄養士を配置することが義務づけられている施設が多い。「給食管理校外実習」は、栄養士養成課程における栄養士免許取得の必修科目であり、大学において習得した知識と技術を基礎とし、社会的責任を十分に自覚する栄養士として成長するために行うものである。栄養士の職場である各施設において担当の栄養士の指導のもとに、栄養管理、作業管理、施設管理、衛生管理、食品管理、事務管理、人事管理などの項目について実習する。

そこで、実習を終えた学生が実習先での栄養士実務を体験してどのような意識を持ったのかを調べたので、その結果を報告する。

## 2. 調査方法

### 2・1 調査対象

本学食物栄養専攻の1996年度入学生（以下、96年度生という）42名および1998年度入学生（以下、98年度生という）34名を対象とした。

### 2・2 調査時期

1997年および1999年の9月下旬。給食管理校外実習終了後の反省、報告書提出の際に行った。

### 2・3 調査方法

アンケート用紙を配布し、記入後回収（回収率は96年度生84.0%、98年度生94.4%）し、単純集計を行った。

## 3. 結果および考察

### 3・1 実習施設について

給食管理校外実習施設には、学校、事業所、病院、福祉（老人・児童）、自衛隊などがある。本学では、実習期間を夏期休暇中（7月下旬～8月上旬）に実施するため夏休みに入っている

学校給食および入所  
児数が少ないため栄  
養士を置いていない  
小規模な保育所、こ  
れら2施設を除いて  
希望する施設を選択  
させている(図1)。  
学生が実習施設とし  
て希望したのは、両  
年度生ともに病院希  
望が多く、96年度生  
では42.8%、98年度

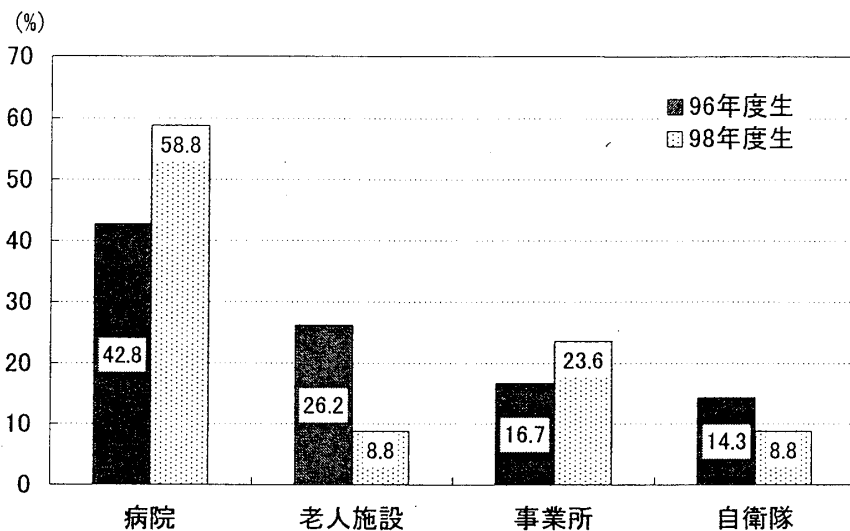


図1 実習した施設

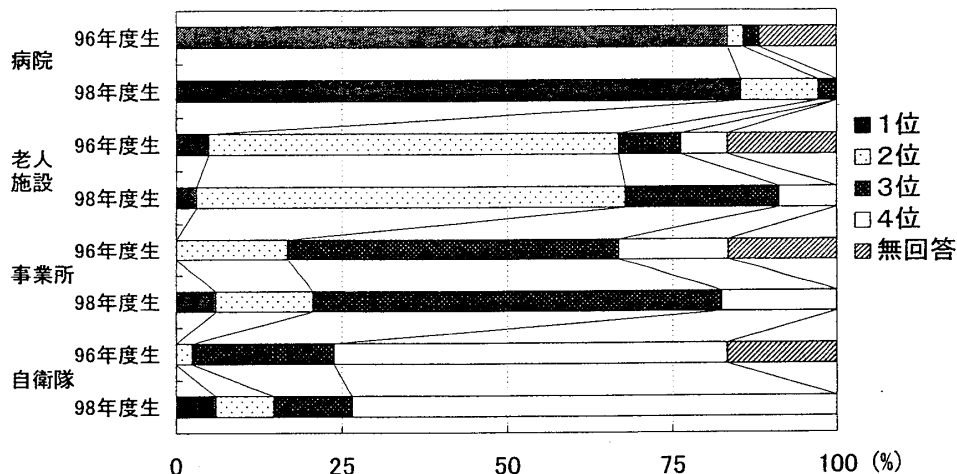


図2 実習しておくの良いと思う施設

生では58.8%であった。井上ら<sup>1)</sup>も同様に病院が多く、臨床の大切さを痛感している。また、実習を終えて反省会の報告を聞いた後に実習しておくの良いと思った施設の順位づけを図2に示した。やはり1位は病院で、96年度生では83.3%、98年度生では85.3%と圧倒的に多かった。次には1位、2位を合わせると両年度生ともに約67.0%の老人福祉施設であった。病院栄養士は、疾病患者を対象とした臨床栄養(治療食)に携わることから、健常者への健康維持増進を目的とする事業所、自衛隊等の給食施設に比べると専門性が生かして、やりがいを強く感じているようである。近年、病院給食は入院時食事療養制度が新設され、常勤の管理栄養士の配置が義務づけられるなど給食部門のハイレベル化が要求されてきている。上進の管理栄養士を目指す学生にとっては、高度で専門的な仕事に従事するといった実習体験の場であることを認識していることが希望の高い理由と思われる。

### 3・2 実習施設数と実習期間について

学生が給食管理校外実習の施設数とその期間についてどのように意識しているかについて調べた（図3）。現在、必修単位は1施設1週間（45時間以上）の1単位以上である。実習の受

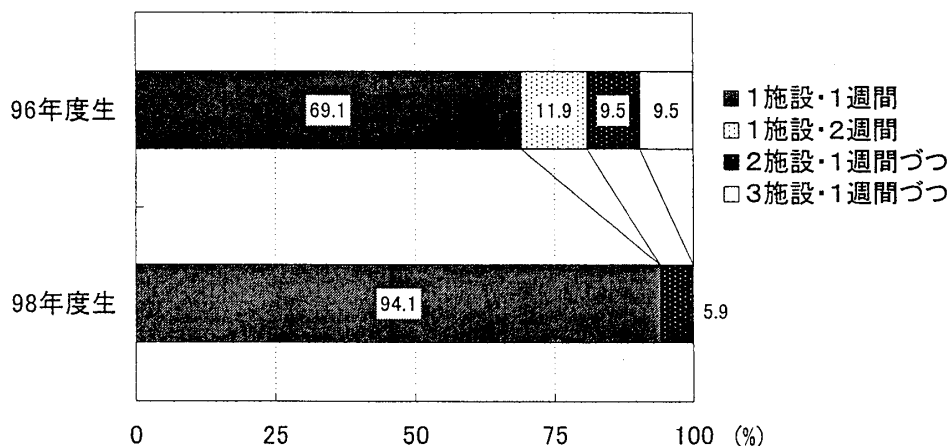


図3 実習施設数と期間の希望

入れ施設側の受入れ状況も問題となるところであるが、現状では、学生の意識として1施設1週間で96年度生では69.1%、98年度生では94.1%もあった。この結果は、井上ら<sup>1)</sup>と同じで、1施設1週間で十分と思う者が多いことが分かった。短期間ではあるが現場での実習体験は、栄養士の存在意識を認識する場であり、大学での基礎勉強を十分にしておくことにより、その経験が生きたものになると思われる。

### 3・3 給食管理業務について

給食管理業務を表1に示すように7種類に分けた。実習を受けてこれらの給食管理業務の中で困難と思う業務の順位を調べた（図4）。順位づけからみた仕事の困難さは、1番が栄養管理を難しいと思っている。96年度生では1位47.6%、2位26.2%で合わせると73.8%、98年度生では1位53.0%、2位14.7%で

表1 給食管理業務の分類

合わせると67.7%と圧倒的に多い。2番目には人事管理、3番目に衛生管理をあげている。96年度生と98年度生を比較すると、衛生管理と食品管理には困難性が高まっている。このことは、最近多発のO-157による衛生的事故に対して、管理方法の見直しと実施の強化で、対応に力を入れている施設が多くなったこと

栄養管理	給与栄養基準量の算定、食品構成表の作成、献立作成、栄養出納表の作成、栄養指導
作業管理	調理、配膳盛りつけ、供与、残食・嗜好調査等の各種調査
施設管理	調理器具の取り扱いと手入れ、食器の管理、設備の改善研究
衛生管理	施設、設備、食品の衛生管理、食器・器具の洗浄・消毒・保管、従事者の健康管理
食品管理	発注、検収、格納
事務管理	給食関係事務、報告事務（栄養月報など）
人事管理	人間関係

が考えられる。短い実習期間ではあるが、栄養士業務の範囲が広いことや責任の重い職種であることを感じたようである。

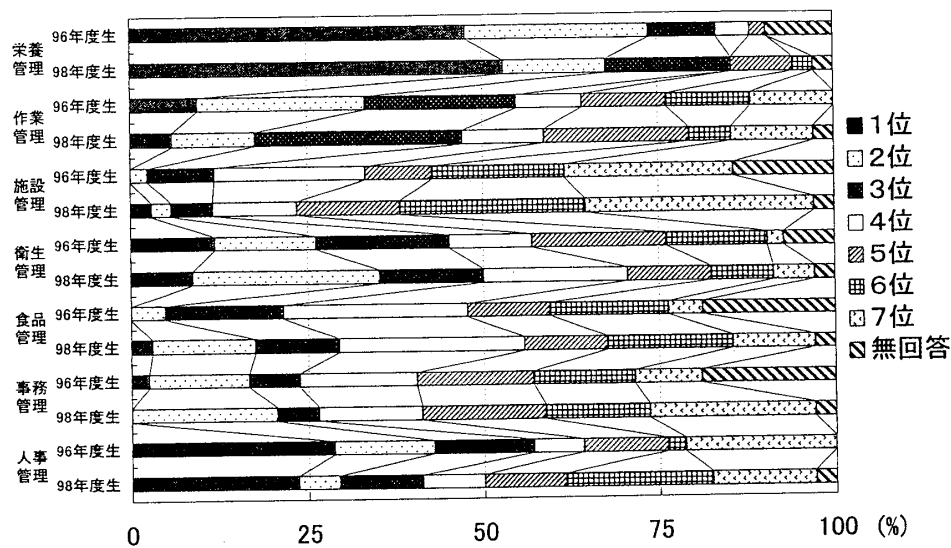


図4 給食管理業務中で一番難しいと思った順位

### 3・4 学習教科および効果について

校外実習を受けた上で、履修する専門教科目の内、もっと力を入れて学習しておけばよかったと思う知識の教科目名について順位づけをしてもらった。その中から1位にあげた上位5科目を図5に示した。96年度生は、栄養学28.6%、臨床栄養学23.8%、調理学21.4%、給食管理11.9%、栄養指導論9.5%であり、98年度生は、給食管理38.2%、栄養学35.3%、臨床栄養学11.8%、調理学5.9%、栄養指導論5.9%の順であった。また、技術についても同様にみけると1位をつけた上位8項目を図6に示した。96年度生は、献立作成26.2%、調理技術19.0%、大量調理技術16.7%、食事療法技術14.3%、食品分析技術9.5%、コンピュータの技術2.4%、献立評価技術2.4%、個人・集団の食生活2.4%であった。98年度生は、大量調理技術35.3%、

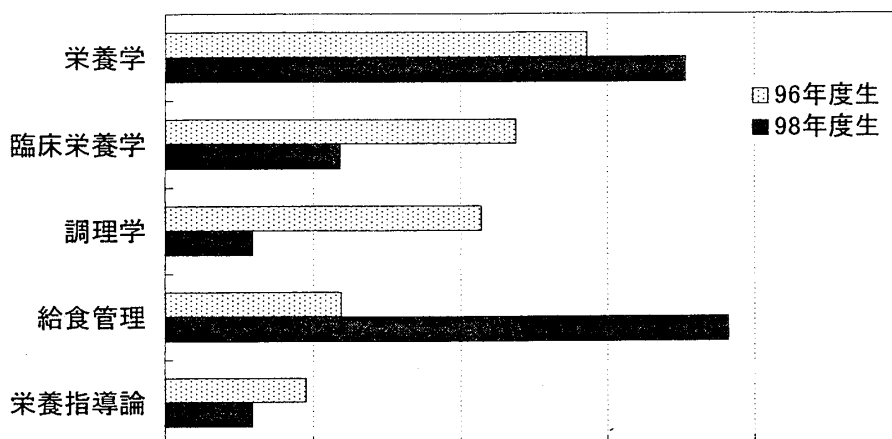


図5 学習しておくと思った知識

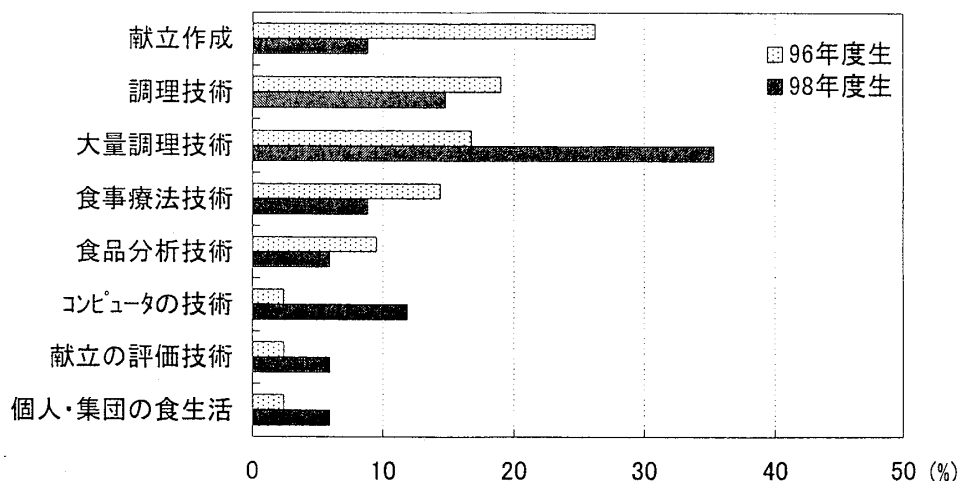


図6 学習しておくと思った技術

調理技術14.7%、コンピュータの技術11.8%、献立作成、食事療法技術8.8%、食品分析技術5.9%、献立の評価技術5.9%、個人・集団の食生活5.9%の順であった。栄養士に必要な度の高い知識や技術については、斎藤ら<sup>2)</sup>、日本栄養士会調査結果<sup>3)</sup>とほぼ同じ結果であった。両年度生を比較すると必要性が増した科目は大量調理技術とコンピュータの技術であり、減った科目は献立作成で、このことは給食部門へのコンピュータの導入が多くなってきていると言えよう。栄養士養成課程での教育に関して今後十分な考慮がなされる必要のある教科ではないかと思われる。授業での学習が校外実習等に役立ったかについての学生の意識を図7に示した。96年度生では、大変役立った11.9%とまあまあ役立った66.7%を合わせると78.6%が、98年度生では、大変役立った32.4%とまあまあ役立った58.8%を合わせると91.2%の学生は役に立っていると感じている。現場での作業は理論通りでないのも事実である。しかし、大学は学習の方法、勉学の仕方を学ぶところであって、栄養士が活躍するそれぞれの職域が異なる以上は、学んだ内容を生かしていく応用・活用の方法を身に付けるという意識を学生にもたせる事も必要と思った。

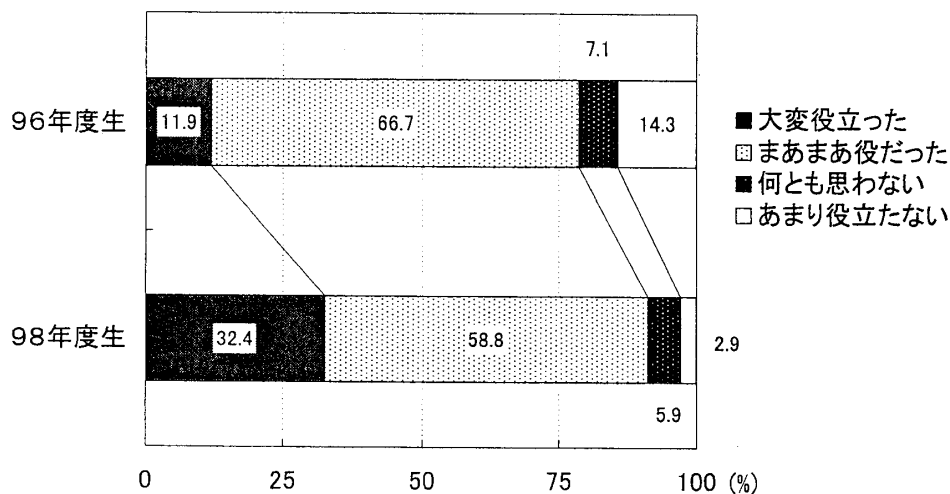


図7 大学での学習効果

### 3・5 栄養士の職業についてのイメージおよび栄養士像について

栄養士の職業について、15の質問項目に「全く思う」「少し思う」「どちらでもない」「あまり思わない」「全く思わない」の5段階点数評価によるイメージ調査をしたところ、両年度生とも大差はなく、専門性が生かせ、やりがいがあり、世の中で必要とされ、一生の仕事とすることができる。そして、高度な知識と調理技術が必要であると思っている。反面、格好がよくなく、労働が大変で、給与が安いというイメージが強く出ていた（図8）。

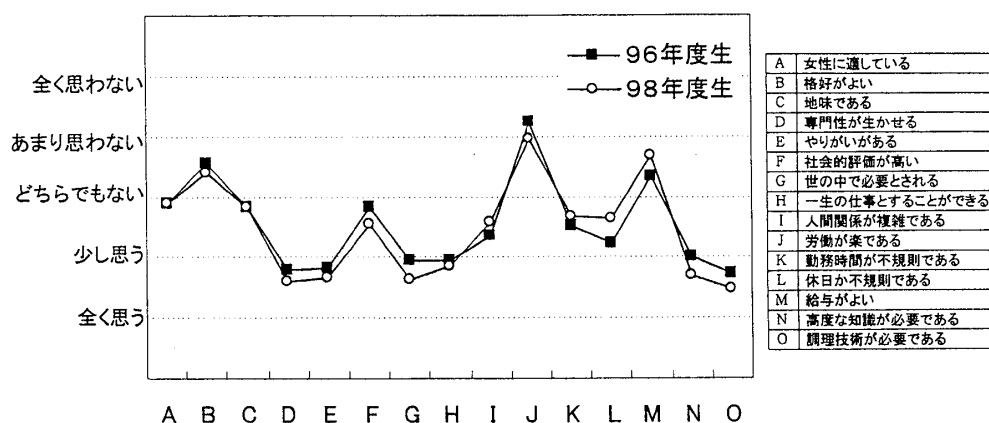


図8 栄養士の職業についてのイメージ

実習を終えた後に、学生が描く栄養士像を調べてみると1位は「豊富な知識と技術に優れている人」について「思いやりがあり、皆から好かれる人」「指導力があり、テキパキ行動する人」「管理栄養士であること」であった。このことは、栄養士業務中で最も困難と思ったことであり、学生は給食部門にとって栄養士が重要な役割を担っていることを十分感じ考えていることが分かった。

今回の調査で、校外実習を通して学生の栄養士に対する考え方を知ることができた。実習の場での困難な業務、学習しておけば良かったと思われる教科目などもある程度明らかになった。これらの結果を踏まえて、教える側として栄養士養成課程での教育内容（役立つ最新の知識と進歩する技術の習得を中心に）の一層の充実を図って行きたい。そして専門職として活躍できる職場へ送り出したいと考える。

## 4. 要約

給食管理校外実習を終えた学生（1996年度生42名および1998年度生34名）が実習先での栄養士実務を体験してどのような意識を持ったのかを調査した。

結果は、次の通りである。

- 1) 学生が希望した実習施設は、両年度ともに病院が多く、実習終了後でも病院実習をしておくと良いと思う者が8割以上あった。
- 2) 実習施設数と実習期間は、現状（1施設1週間）で十分と思う者が多い。

- 3) 給食管理業務の中で一番困難と思ったのは、両年度ともに栄養管理で、ついで人事管理、衛生管理の順であった。
- 4) 力を入れて学習しておけば良かったと思う知識には、両年度ともに栄養学、臨床栄養学、給食管理を、技術では大量調理技術、献立作成、調理技術、食事療法技術であった。また、両年度を比較すると必要性が増した科目は、大量調理技術とコンピュータの技術であった。
- 5) 栄養士の職業については、両年度ともに専門性が生かせ、やりがいがあり、世の中で必要とされ、一生の仕事とすることができる。そして、高度な知識と調理技術が必要であると思っている。反面、格好がよくなく、労働が大変で、給与が安いというイメージが強く出ていた。
- 6) 学生が描く栄養士像は、「豊富な知識と技術に優れている人」「思いやりがあり、皆から好かれる人」「指導力があり、テキパキ行動する人」「管理栄養士であること」であった。

#### 参考文献

- 1) 井上紀久子, 大塚暢幸(1997): 短大生の給食管理学外実習に関する意識調査, 食生活研究, 18, No.3, p26~33
- 2) 斎藤貴美子, 井上節子(1998): 栄養士に関する社会的役割の変化について, 文教大学女子短期大学部紀要, 42, p91 ~103
- 3) 栄養士養成教育課程検討会(1998): 栄養士制度に関する調査の概要, 栄養日本, 28 p115~127